

Lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2015



lundi 30 novembre	mardi 1er décembre	jeudi 3 décembre	vendredi 4 décembre
salade ébly thon	tomates maïs	choux-fleur moules	soufflé au fromage
steack hâché	poisson pané tex mex	merguez	sauté de dinde
brocolis	tagliatelles	semoule légumes	haricots verts
fromage ou yaourt	fromage ou yaourt	fromage ou yaourt	fromage ou yaourt
crème dessert	banane chocolat	tarte aux pommes	panacotta fruits rouges ou mangue

Des modifications peuvent être apportées au menu en cas de problème (livraison, panne de matériel, personnels).

Allergènes : Présence possible de l'un des 14 allergènes alimentaires (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et tsulfites, lupin et mollusques)

Provenances des produits : Fruits et légumes frais - La fruitière(Feillens) ; fromages et charcuterie - Sodifragel (Demigny) ; yaourt et autres produits laitiers - Broc service frais (Bourg e Bresse) ; Epicerie - Transgourmet ou Pomona Episaveurs (St Quentin Fallavier) ; rôti de dinde - Espirerestauration (Roeze sur Sarthe) ; poisson cervelas et feuilleté - Davigel (Corbas).

L'Adjoint Gestionnaire
Catherine RAPHANEL

La Principale
Marie-Brigitte MOREAU